

## PECORINO DI PIENZA ROSSO



<b>CODICE</b>	31511
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Toscana
<b>TIPO DI LATTE</b>	Ovino
<b>PESO</b>	1,3 kg circa

Pecorino semistagionato trattato con pomodoro, prodotto da Caseificio Cugusi

<b>DESCRIZIONE</b>	Pecorino realizzato con latte ovino pastorizzato del gregge dell'azienda e di quattro pastori della Val d'Orcia con cui il Caseificio Cugusi lavora da oltre 40 anni; è trattato in superficie con salsa di pomodoro
<b>ASPETTO</b>	La crosta, sottile ma abbastanza consistente, si presenta di colore rossastro per il tipico trattamento con salsa di pomodoro come vuole la tradizione locale; la pasta è di colore bianco avorio o paglierino scarico, con occhiatura piccola e rada
<b>SAPORE</b>	Dolce e delicato, con note di burro e piacevoli sentori di pomodoro nel sottocrosta
<b>STAGIONATURA</b>	Almeno 40 giorni
<b>PRODUTTORE</b>	Caseificio Cugusi - Montepulciano (SI)
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	Il caseificio si trova sulle pittoresche colline tra Montepulciano e Pienza, tra ulivi, vigneti e pascoli. Questi pascoli, famosi per la qualità delle loro erbe, costituiscono il naturale alimento delle greggi e conferiscono al latte, e al formaggio, un sapore delicato e inconfondibile, che ci ha convinti da subito
<b>CURIOSITÀ</b>	Il trattamento con la salsa di pomodoro è una tecnica tradizionale toscana per trasferire leggere sensazioni acide ai formaggi pecorini
<b>SUGGERIMENTI DI UTILIZZO</b>	Ottimo in purezza, degustato accompagnato a del buon pane toscano. Vi consigliamo di servirlo a temperatura ambiente